



RESTAURANT
SCHWARZER
HAHN
BAR

Menü

Balfegó Thunfisch

Cocos-Speck, Batida, Ananas, Timutpfeffer

oder

Elsässer Foie Gras

Rote Beete, Apfel, Mole



Schwarzwurzel

weiße Alba Trüffel, Petersilie, Orange



Bretonischer Rochenflügel

Hummer, Kartoffel, Estragon, Bouillabaisse



Bresse Taube

Ponzusud, Zuckerschote, Bohne, Minze, Sesam



Crépinette von Hirschkalb

Maronengnocchi, Rotkohlcannelloni, Rumsauce

oder

Dry Aged Rinderfilet

Sellerie, Topinambur, Lauch, Sauce Barrique



Paris-Brest

Quitte, Kalamansi, Pistazie



Käseauswahl

Walnussbrot und Chutneys

Als 7 Gänge Menü 180

Als 6 Gänge Menü ohne Käse 170

Als 5 Gänge Menü ohne Käse und Taube 145

Als 4 Gänge Menü ohne Käse, Taube und Rochenflügel 130

Vorspeisen

Balfegó Thunfisch	42
Cocos-Speck, Batida, Ananas, Timutpfeffer	
Elsässer Foie Gras	42
Rote Beete, Apfel, Mole	
Schwarzwurzel	26
weiße Alba Trüffel, Petersilie, Orange	
Bretonischer Rochenflügel	45
Hummer, Kartoffel, Estragon, Bouillabaisse	
Bresse Taube	42
Ponzusud, Zuckerschote, Bohne, Minze, Sesam	

Hauptgerichte

Crépinette von Hirschkalb	66
Maronengnocchi, Rotkohlcannelloni, Rumjus	
Dry Aged Rinderfilet	66
Sellerie, Topinambur, Lauch, Sauce Barrique	
Saumagen „Schwarzer Hahn“	42
Foie Gras, Trüffel, Erbsenmousseline, helle Pfeffersauce	

Dessert & Käse

Paris-Brest	26
Quitte, Kalamansi, Pistazien	
Käseauswahl	26
Walnussbrot und Chutneys	

Kaffee von der Kaffeerösterei Badura -Deidesheim-

Café Liégeois -Eiskaffeespezialität-	13
Sabayon mit Coldbrew Äthiopien Yirgacheffe Arabica und weißes Schokoladeneis. Fruchtig wie ein Sauvignon, spritzig wie ein Riesling, süß wie eine Spätlese.	
Espresso -Indien Monsooned Malabar-	6
Monsooning ist eine spezielle Reifemethode und dauert bis zu vier Monate. Die Kaffeeirschen werden in offenen Lagerhallen in dünnen Schichten zur Trocknung ausgebreitet und sind dabei den regenfeuchten, warmen Monsunwinden ausgesetzt. Die „rohen“ Bohnen quellen langsam auf, verändern sich farblich bis zu einem hellen Gelb und entwickeln einen einzigartigen, intensiven Geschmack: Muskatnuss, Tropenholz, Walnuss und zartherbe Schokolade. Sie haben extrem wenig Säure, sind dadurch mild und sehr bekömmlich.	
Tasse Kaffee -Honduras Pache-	6
direkt gehandelter Arabica, wunderbar balanciert, Noten von Steinobst, mittelkräftig	

unsere Partner

Weinessiggut Doktorenhof

Walter Mühle, Böhl-Iggelheim

Affineur Hofmann, Bad Tölz

Peter Kapp, Edingen-Neckarhausen

Guido Kohler, St. Ingbert

Senf emol, Bad Dürkheim

Siggi Ochsenschläger, Wattenheim

Kaffeerösterei Badura, Deidesheim

Essige

Weizen gras, Mehl

Käse

Brot spezialitäten

Trüffel

Senf

Gemüse, Kartoffeln

Kaffee

Geflügel

